

# Hier und heute



## **Mediterrane Mangold-Rösti mit Ziegenfrischkäse**

Spitzenkoch Fabian Timmer hat ein raffiniertes Rezept mitgebracht, das zwar schnell gekocht, aber trotzdem etwas ganz Besonderes ist: mediterrane Rösti aus Mangold mit Ziegenfrischkäse und geschmolzenen Kirschtomaten.

### **Das Rezept**

von Fabian Timmer für sechs Personen

#### **Zutaten für die Rösti**

- 750 g Mangold
- 6 mittelgroße Kartoffeln, vorgekocht und geschält
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 4–5 EL Mehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1,5 TL Paprikapulver
- 1,5 TL frischer, gehackter Oregano
- 4 EL Olivenöl

#### **Zutaten für die geschmolzenen Honigtomaten**

- 400 g Kirschtomaten
  - 3 EL Olivenöl
  - 1–2 EL Honig
  - 1,5 TL Balsamico-Essig
  - Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Für die Garnitur:
- 300 g Ziegenfrischkäse
  - frische Kräuter (z. B. Basilikum oder Thymian) zum Garnieren

### **Zubereitung**

Mangold waschen, Stiele entfernen und Blätter fein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die geschnittenen Mangoldblätter mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen, anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.

### **Rösti-Mischung**

Die abgekühlten, gekochten Kartoffeln grob raspeln. Die angeschwitzten Mangoldblätter und geraspelten Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Eier und Mehl hinzufügen, gut vermengen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und getrocknetem Oregano würzen.

### **Rösti braten**

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Rösti-Mischung in Portionen in die Pfanne geben und flachdrücken.

Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten, etwa 5 bis 7 Minuten pro Seite. Die fertigen Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font against a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background.

## **Geschmolzene Honigtomaten zubereiten**

Kirschtomaten mit den übrigen Zutaten in eine Auflaufform geben und vermischen  
Für ca. zehn Minuten in den auf 160°C Umluft vorgeheizten Backofen schieben.

Die warmen Rösti auf Tellern anrichten. Ziegenfrischkäse darüber bröseln oder in kleinen Klecksen darauf geben. Die geschmolzenen Honigtomaten über die Rösti verteilen. Alles mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.